



Surowce do wyrobów
cukierniczych i piekarniczych

KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.

ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. (61) 89 67 100, fax (61) 89 67 101
biuro@komplet.pl, www.komplet.com

Nasza specjalność

BUŁECZKI MAŚLANKOWE

Mieszanka do produkcji bułek z maślanką

Opakowanie 25 kg

KOMPLET MIESZANKA NA BUŁECZKI MAŚLANKOWE

50% MIESZANKA DO WYPIEKU BUŁECZEK Z DODATKIEM MAŚLANKI

Przepis podstawowy:

KOMPLET Bułeczki maślankowe	5,000 kg
Mąka pszenna, typ 550	5,000 kg
Drożdże	0,400 kg
Maślanka	1,300 kg
Woda	4,900 -5,200 kg
Ciasto - razem	16,300 - 16,900 kg

Przygotowanie:

Czas zagniatania:	2 + 5 minut
Temperatura ciasta:	27°C
Czas gary:	20 minut
Presa:	2,100 kg / 30 sztuk (tylko podzielić)
Temperatura pieczenia:	200°C spadająca na 180°C
Czas pieczenia:	ok. 18 minut
Pięć minut przed końcem pieczenia otworzyć wyciąg	